33e Année. — Tome LXV N° 1677 Paris, 19 Août 1926

REVUE DE VITICULTURE

LESIONS DE L'ESCA (1)

Sclérotes : cordons et lames. — Ce caractère typique et général peut présenter quelques modalités. Avant de les décrire, je dois, pour l'étude botanique ultérieure du *St. necator*, retenir, dès maintenant, la présence à peu près constante, dans la masse mycélienne des plus gros ceps bourrés d'amadou, de cordons et de lames très fines qui le traversent dans divers sens et sont décelables à l'œil nu par leur teinte d'un noir très foncé qui zèbre le faux tissu d'un brun jaunâtre clair.

Ces cordons et ces lames mycéliennes (sclérotes spéciaux) sont fréquents surtout sur les souches les plus âgées apoplexiées. Nous verrons que les deux sont, pour le *St. necator*, constants dans les cultures en milieux artificiels ; leur rôle est de la plus grande importance pour la propagation du parasite dans le vignoble.

La tige altérée à l'intérieur par l'Esca et depuis un temps plus ou moins long, même après des années, n'offre à l'observation extérieure aucun symptôme, si ce n'est sur les plus grosses plaies de taille au centre desquelles le tissu ramolli par l'amadou est peu consistant et cède à la pression du doigt. Ces plaies sont souvent éclatées ; l'épais rhytidome de ces grosses tiges est normal. Rien, dans les cas les plus graves d'Apoplexie en dehors des détails infimes cités plus haut, et qui échappent le plus souvent à l'observation, ne permet de déceler ni même de prévoir la présence du parasite jusqu'au moment de la mort des ceps foudroyés par le mal.

Fruits du St. necator. — Les fructifications du St. necator, comme celles de tous les Polypores, apparaissent à l'extérieur de la tige, qu'elles débordent à travers les écorces fissurées ; j'en renvoie la description botanique à l'étude du Champignon. Ces fruits ne se forment que très rarement sur les ceps eschés, par exception même sur les ceps apoplexiés, et quoique le mal soit très ancien dans les tissus intérieurs de la tige. C'est sans doute cette rareté du Polypore sur les vignes mortes qui a fait, pendant si longtemps, méconnaître la vraie cause de la maladie des ceps apoplexiés. Lorsque les souches étaient arrachées et coupées pour les mettre au feu, les vignerons ont pu re-

(1) Voir *Revue*, n°s 1670, 1675 et 1676, pages 5, 89 et 105.

marquer que le bois était pourri au centre, mais ils pensaient que c'était un fait normal pour de très vieilles souches.

D'autre part, si les souches mortes étaient laissées sur place, le Polypore, comme cela a lieu pour d'autres espèces du même groupe et de la même famille (Théléphorées), aurait dû fructifier à travers les écorces. Il ne semble pas qu'il en soit ainsi. Dans les vignes de la Macédoine et de l'île de Samos, où les parcelles détruites par l'Esca étaient abandonnées, je n'ai jamais observé de fructifications de l'Esca. Ainsi que M. L. Ravaz, j'ai trouvé plusieurs fois sur des souches eschées, mais non apoplexiées, de nombreux fruits du *St. necator* sur les tiges ; ces souches ont des caractères d'altération spéciaux et sont rares dans les vignobles envahis par l'Esca.

Dissémination du parasite. — Si les souches détruites progressivement ou apoplexiées par l'Esca sont abandonnées dans le vignoble et ne sont pas arrachées, l'amadou intérieur se dessèche et se réduit en poussière jaune grisâtre, plus ou moins homogène, qui rappelle par son aspect et sa consistance la fine sciure de bois. Les bras et la tige finissent, en se desséchant, par se fondre (*mal dello spacco* des Italiens), soit dès le printemps après la mort du cep, soit en plein été de l'année suivante. Et la poussière mycélienne intérieure, avec les corps reproducteurs qu'elle contient, emportée par les vents, est la source principale de la dissémination et des invasions ultérieures du parasite. Les moyens d'invasion du *St. necator* seraient bien réduits s'ils n'étaient dus qu'aux basidiospores des fruits qu'on ne rencontre pas le plus souvent pendant plusieurs années et sur des régions très étendues. Cette fente des souches, des bras et même des bois de deux ans que j'ai observée fréquemment sur des échantillons provenant du vignoble de Squinzano (Italie) et qui, sur mon indication, a été souvent relevée dans le vignoble même par son propriétaire M. Lemarchand, est la porte ouverte à la propagation des germes de la maladie.

Les modalités du développement de la trame mycélienne intérieure à la tige et aux branches sont diverses ; la progression peut être plus rapide en diamètre qu'en profondeur et l'apoplexie survient avant que l'amadou ne soit engagé dans le bas de la tige. Des poussées mycéliennes s'engagent latéralement et plus rapidement en coin dans un sens et coupent ainsi la circulation dans les vaisseaux du bois et le liber, d'où Apoplexie encore sans que tout le bois soit concentriquement rongé. L'attaque rapide peut encercler un bras sans descendre dans le tronc ; le bras succombe seul et son ravalement jusqu'au bois sain peut limiter le mal à ce bras, et arrêter son extension à condition d'aseptiser la grosse plaie de taille ainsi faite.

Bien d'autres variantes d'envahissement de l'amadou dans le bois de la tige ou des bras, par irradiations irrégulières ne détruisant que partiellement le bois et laissant passage réduit à la circulation, avec effets particuliers sur le feuillage qui seront rapportés pour ce dernier, pourraient encore être décrits. Le cas le plus général reste celui de la destruction de la tige par poussées concentriques et Apoplexie à la suite de l'oxydation tannique par la diastase du dernier anneau extérieur du bois resté encore indemne.

Caractères spéciaux. — D'autres lésions dues certainement au parasite de l'Esca, quoiqu'il soit délicat de le préciser, offrent un caractère spécial et exceptionnel, qui, par comparaison à celles que nous venons de décrire, pourraient induire vers une toute autre cause. Mais, la culture des bois altérés, en milieu artificiel, donne une abondante production mycélienne du *Stereum*, qui ne laisse aucun doute sur la vraie cause de ces altérations. Je reconnais cependant que les caractères symptomatiques de ces lésions ne sont pas exclusivement spéciaux à l'Esca, et se retrouvent pour d'autres maladies ; on ne peut en fixer la cause qu'en décelant le parasite par l'examen anatomique du bois ou par le bouturage en culture de celui-ci.

J'ai observé cette rare forme de lésions du bois de la tige surtout dans la Gironde et presque toujours dans des vignes situées en terrains de palus et dans les sols les plus riches en matières organiques (humus). La végétation extérieure des ceps âgés,, dans ces sols fertiles, subit un rabougrissement lent et progressif d'année en année, avec caractères de Court-Noué, chute des fleurs et moindre développement du diamètre de la tige. La maladie se concentre plutôt par taches sur ceps isolés. Beaucoup de bourgeons normaux avortent, les autres ne donnent qu'un petit nombre de pousses courtes, effilées et subramifiées, à petites feuillés de teinte verte normale. La mort n'est jamais brusque, mais la plante finit par dépérir lentement.

Les souches qui ont cette anomalie végétative présentent dans le bois des caractères spéciaux et qui les différencient grandement des caractères normaux de l'Esca. Le cœur du bois de la tige n'a jamais de trame mycélienne condensée en amadou ; il reste dur et brun noirâtre, coloration qui tranche fortement sur la teinte normale du bois extérieur à la lésion, et qui part toujours d'une plaie de taille et progresse lentement en se diffusant du centre vers l'extérieur contre l'écorce. Cette teinte brun noirâtre, et parfois d'un noir brunâtre foncé, due sans doute à une action particulière de la diastase dans un milieu nutritif d'une richesse exagérée en corps tannoïdes des tissus du bois, fait qui sera confirmé par les cultures, est bien provoqué par le *Stereum*. On trouve, en effet, son fin mycélium disséminé dans tous les tissus du cylindre central, mais en filaments parfois isolés, le plus souvent réunis en petit nombre et s'irradiant dans toutes les directions sans former des agglomérations. Le doute n'est pas permis sur la cause de ce noircissement et ses effets indirects, sans Pourriture du bois, car le bouturage par ensemencements sur milieux artificiels donne toujours, quand le *Stereum* en est vraiment la cause, les mêmes masses amadouviennes que celles qui proviennent de l'Esca ordinaire. Bien plus, si l'amadou ne s'agglomère pas dans la région du centre de la tige, le mycélium se concentre cependant en filaments feutrés sur les plaies de taille fissurées, et de petits nodules isolés, noirs, de mycélium sclérotique, de même constitution anatomique que les cordons ou sclérotes déjà signalés, se forment en petit nombre dans l'intérieur de ces tissus noircis.

Il semble — mais ce n'est là qu'une hypothèse — que le mycélium est ralenti dans son action par un excès de corps tanniques et qu'il dégorge un

excès de diastase cependant insuffisante pour les oxyder. Les milieux sols, dans lesquels je les ai seulement observés, et le cépage, par la constitution chimique du bois (Merlot et surtout Malbec), sont-ils déterminants d'une action physiologique anormale ? Autant de déductions restées dans l'ombre, mais que les cultures en milieux artificiels sembleraient plutôt confirmer. Si la présence de l'amadou aggloméré permet sûrement d'identifier l'Esca, il n'en est pas de même pour le caractère du noircissement des tissus, car celui-ci peut-être dû à d'autres causes ; les ensemencements par bouturage sur milieux artificiels sont le seul contrôle scientifique qui permette de rapporter l'altération à l'Esca.

Plaies de taille. — Cette forme de l'Esca, aussi bien que la forme normale, sont d'autant plus fréquentes, ou du moins les vignes sont d'autant plus favorables à l'invasion, que les plaies de taille, première voie de pénétration, sont plus étendues et moins bien cicatrisées.

La cicatrisation des plaies n'est d'ailleurs jamais complète ; elle commence toujours sur les bords par la formation d'un callus qui se subérifie de bonne heure et qui ne progresse pas dans une atmosphère sèche. Il reste toujours, sous tous les climats, une partie non recouverte au centre de la plaie. Il est bien rare que les tissus cicatriciels, qui ont commencé à se former au cours d'une végétation, fonctionnent à nouveau l'année suivante, car ils se sont subérifiés à leur surface ; seules les petites plaies dues à la section des rameaux aoûtés d'un an sont, par exception d'ailleurs, recouvertes par le callus au cours de la même végétation. La cicatrisation des plaies est d'autant plus incomplète que le climat est plus chaud et surtout plus sec, plus réduite aussi pour les tailles d'hiver, en pleine période de repos végétatif, qu'au printemps, au début de la végétation, ou qu'à l'automne avant la chute des feuilles.

Les plaies de taille dans le Midi, et surtout en Tunisie, en Algérie, dans l'Orient, restent inertes et ne forment pas de callus. Sur mes indications, Bertainchand n'avait pu provoquer, dans son grand vignoble de Tunisie décimé par l'Esca, une cicatrisation partielle des plaies qu'en procédant à la taille en automne, avant la chute des feuilles, lorsque l'activité végétative persistait encore. Dans ce même vignoble, des essais comparatifs de taille tardive, au moment du débourrement, par suite de l'atmosphère chaude et sèche, n'avaient donné aucun résultat pour la formation du callus. La dessiccation des tissus, mis à nu par la taille sur des plaies assez étendues, même lorsqu'on laisse un chicot et qu'on ne rase pas à son insertion par le sécateur, finit, dans ces conditions, en Tunisie et en Orient, par gagner en profondeur dans le bras. Ce que je veux surtout noter, c'est que cette dessiccation des tissus, sans cause parasitaire, a lieu sous forme de coin pénétrant, avec la plus large base du côté de la plaie et s'effilant en pointe vers l'intérieur des tissus sains ; elle ne se diffuse pas, quoique profonde, sur les bords comme le font les lésions de l'Esca. Le bois sec reste dur avec une teinte d'un gris foncé terne.

Dans l'étude qu'il a faite des plaies de taille et de leurs répercussions sur

la vigueur des vignes, R. Dezeimeris (1) a décrit, pour les vignes âgées, des « caries » du bois, partant des grandes blessures de taille qui, d'après les sommaires descriptions et les figures qu'il en a données, sont certainement le résultat de l'Esca. Je pourrais rapporter d'autres écrits qui confirment la préoccupation constante des viticulteurs — comme des forestiers pour les arbres — de réduire au minimum les blessures par la taille, auxquelles ils attribuent une part prépondérante, et souvent néfaste, sur la vigueur de la plante et sa végétation. On retrouve, dans les agronomes latins (2) (Pline, Columelle) et dans ceux des XVIe au XIXe siècle (Olivier de Serres, Abbé Rozier, Jules Guyot) (3), cette constante préoccupation de diminuer le nombre ou la surface des plaies par la taille pour éviter la « Nécrose », la « Pourriture », la « carie » des tissus qui en sont la conséquence. Nul doute que parmi les « morbidités » décrites par ces anciens auteurs, l'Esca n'ait eu, à leur époque comme actuellement, un rôle important et peut-être dominant.

C'est donc toujours par les plaies de taille, étendues ou réduites, que la vigne est envahie par le *Stereum* ; la tradition des divers auteurs, qui ont écrit sur ces blessures culturales, le faisait prévoir, la pénétration des lésions le confirme, l'étude du parasite le démontrera.

Pierre VIALA.

LA LUTTE CONTRE LES ENNEMIS DES PLANTES CULTIVEES

Les enseignements du Congrès de Lyon

La lutte contre les ennemis de nos vignobles, de nos plantations fruitières, et même contre les maladies et affections de nos plantes potagères et de grande culture, paraît entrer dans une voie nouvelle.

Le Congrès pour la lutte contre les ennemis de nos cultures qui s'est tenu à Lyon fin juin dernier, sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture et de la Compagnie du P.-L.-M., a permis, en effet, de fixer les bases sur lesquelles une action vraiment efficace devra être entreprise.

Essayons d'en fixer les modalités :

Tout d'abord, notre agriculture et notre viticulture peuvent compter sur d'excellents produits pour entreprendre et poursuivre la lutte avec succès, mais l'action de ceux-ci est loin d'être identique ; tels produits conviennent, en effet, pour se débarrasser des insectes, tels autres sont spécifiques à un ou plusieurs cryptogames. Bref, un grand nombre de produits, livrés actuellement par l'industrie, obligent le praticien à faire une pathologie com-

(1) R. DEZEIMERIS, D'une cause de dépérissement de la Vigne (*loc. cit.*, 1887, p. 12 à 15 et pl. 1, fig. 3 et pl. 2, fig. 6).

(2) PLINE, Histoire naturelle, 17, 37 et 35, et p. 9 et 31). — COLUMELLE, *De re rustica* (lib. 4, 9 à 27).

(3) OLIVIER DE SERRES, Théâtre d'agriculture et Mesnage des Champs (4e édition, 1608). — ABBÉ ROZIER, Dictionnaire universel d'agriculture (1785). — JULES GUYOT, Etude des vignobles de France (1868).

plexe aboutissant à la mise en œuvre d'une sorte de pharmacopée qui accorde mal l'intérêt d'appliquer très vite un traitement avec une main-d'œuvre défaillante.

Aussi bien doit-on chercher à réduire le nombre des produits à ceux-là seuls qui ont une action multiple pour ne pas augmenter le nombre des traitements. D'autre part, il convient de donner à ces produits une *composition nettement déterminée, indéfiniment fixe, ne rétrogradant pas.* Les Américains ont, à cet effet, depuis très longtemps, mis au point une formule de bouillie sulfocalcique qu'ils ont standardisée, ce qui a permis, non seulement de traiter en toute certitude, mais de fabriquer à bon marché. Il en est de même de tous les produits, qu'ils soient à base de cuivre ou d'arsenic.

En second lieu, il ne suffit pas d'avoir à sa disposition un insecticide ou un fongicide énergique, il faut encore *l'appliquer au moment opportun.* En d'autres termes, il convient de bien connaître la marche des invasions. Chacune d'elles, dans son développement, a un point de *moindre résistance ;* c'est à ce moment qu'il y a lieu d'appliquer le traitement.

En général, ce point de moindre résistance se rencontre dans la période d'hiver, depuis l'enlèvement des récoltes jusqu'à la reprise de la végétation. Dès que les récoltes sont enlevées, les souches et les arbres gardent dans les écailles de leurs écorces tous les germes et spores des Champignons, tous les œufs et chrysalides des insectes.

En appliquant des traitements énergiques à ce moment, on est assuré de nettoyer, purifier, désinfecter complètement les cultures arbustives. Les écorces se *desquament,* deviennent *lisses* et *polies,* et ne peuvent abriter les germes de maladies.

A cet effet, les traitements d'automne et d'hiver sont à conseiller en premier lieu. On les fera, par exemple, avec des bouillies sulfocalciques, en concentration, soit en appliquant la formule :

Bouillie sulfocalcique	4 k. 500
Eau	100 litres

L'époque des traitements pourrait varier suivant les maladies à combattre, mais nous conseillons, de toutes façons, une première application dès l'automne pour reprendre un peu plus tard la végétation.

Dans ces questions, comme d'ailleurs dans toute agriculture, tout est affaire d'*opportunité.*

D'autre part, il convient, en ces matières, de *ne pas traiter seul.* Quel que soit le produit employé, les praticiens ne sont assurés d'obtenir des résultats certains qu'autant qu'ils auront *agi de concert.*

Non seulement *les méthodes doivent s'unifier,* comme cela se passe en Amérique, où tout est standardisé, produits et traitements, mais encore les *applications doivent être simultanées.*

Nombre d'invasions auraient été enrayées dès leur apparition, si chacun avait voulu se discipliner, se plier à une règle commune. Aurait-on gagné la guerre si les efforts avaient été dispersés dans le temps et dans l'espace ?

La lutte doit être poursuivie en commun et c'est à cela que devra s'employer la nouvelle *Ligue Nationale contre les Ennemis des Cultures*, dont le siège est 5, avenue de l'Opéra, et le Président M. Pierre Viala, Membre de l'Institut, notre Rédacteur en Chef (1).

Au surplus, bien traiter vigne, arbres fruitiers et plantes ne suffit pas, il faut aussi surtout en culture maraîchère et potagère essayer la *désinfection du sol*. Le Congrès de Lyon avait eu l'excellente initiative de comprendre cette question dans son ordre du jour.

La désinfection ne s'entend pas seulement des larves d'insectes, des spores et œufs, elle s'entend aussi et surtout de cette flore microbienne qui, suivant les espèces, peut tant de bien, ou tant de mal. On dit que les bactéries dénitrifiantes et les protozoaires sont tués dès que l'alcalinité du sol dépasse un certain degré. Aussi bien les sels de chaux sont-ils d'autant plus à apporter dans nos sols que nos terres, de l'avis de tous les agronomes, sont maintenant *décalcifiées*. On a essayé les chlorures de chaux, mais le chlore modifie défavorablement la structure des terres cultivées. Aussi bien il apparaît que bouillies sulfocalciques, polysulfures ou chaux sont à conseiller. Nous y reviendrons.

Enfin, une idée s'est fait jour à Lyon qui aurait, si on en poursuivait l'application, une portée considérable. Il s'agit de limiter les surfaces cultivées, aussi bien en arboriculture qu'en viticulture, aux possibilités de travail qu'on est susceptible de leur donner.

Pourquoi, en effet, s'obstiner à conserver des vergers d'une étendue considérable si l'on ne peut y assurer une taille rationnelle et des soins d'entretien appropriés ?

Ainsi revient par cette voie détournée le problème de l'intensification de la culture. *Concentration des capitaux et de la main-d'œuvre sur une petite surface ;* telle doit être, en arboriculture et en viticulture, la formule du moment.

D'abord on sera assuré de pouvoir travailler convenablement les étendues réduites aux possibilités véritables — à tout instant et quelle que soit la technique adoptée — des capitaux et de main-d'œuvre. Et s'il reste alors des surfaces sans emploi, il ne manquera pas de bonnes volontés pour les cultiver, bonnes volontés qui actuellement s'étiolent à la ville où le chômage peut-être les attend. Toute la question sera de trouver une formule qui leur permette de retourner honorablement à la terre.

Et nous la voyons, dans un métayage ou un vigneronnage bien entendu, chaque fois, et ce sera souvent le cas, qu'il s'agira de gens qui ont des racines avec la terre et qui lui sont, de cœur et de pensée, restés fermement attachés.

Le reste serait chimère.

ABEL BECKERICH,
Ingénieur agricole.

(1) M. Blanchard, ingénieur-agronome, Directeur des Services Agricoles de Seine-et-Oise, reçoit les adhésions et fournit tous renseignements.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet 1926 (H. A.). — Lettre de la Confédération Générale des Vignerons aux Présidents des groupes viticoles du Parlement (Marius Cathala). — Principaux vœux du Congrès de Lyon (lutte contre les ennemis des cultures). — Institut œnologique de France. Principes de vinification. — Ecole d'Agriculture d'Antibes. — Marine nationale. Réadjudication à Rochefort. — Institut Technique de Pratique Agricole. — Liste, par ordre de mérite, des candidats admis en 1926 comme élèves à l Institut National Agronomique. — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet 1926

La situation du marché a subi certainement l'influence des modifications du droit de circulation et des tarifs de transport qui étaient annoncées et qui sont maintenant, la première réalisée (le droit de circulation est porté à 25 fr. par hectolitre pour les vins, soit 16,6 fois ce qu'il était avant guerre !) et la seconde va l'être dans quelques heures seulement.

Les chiffres des sorties sont donc restés très élevés, comme ceux de la consommation en franchise, avant la mise en vigueur de ces nouvelles charges pour la viticulture.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1925	1924	1925	1924	1925	1924
1. Octobre.....	7.445.822	7.299.517	4.696.895	4.320.132	13.597.630	13.043.353
2. Novembre...	4.801.616	4.758.044	4.331.228	4.181.393	13.796.654	13.368.569
3. Décembre...	4.710.672	4.046.933	3.940.125	3.792.925	12.670.182	13.165.018
	1926	1925	1926	1925	1926	1925
4. Janvier.....	5.029.233	4.499.489	4.653.261	4.262.931	13.303.255	13.122.112
5. Février.....	5.056.414	4.118.457	4.252.530	3.873.327	13.396.063	13.060.321
6. Mars.....	5.237.104	3.909.025	4.198.465	3.648.345	13.619.386	12.932.471
7. Avril.....	5.056.038	4.222.949	4.757.993	4.244.994	13.652.842	12.959 191
8. Mai.....	4.616.161	3.999.447	4.532.060	4.123.887	13.302.697	12.322.682
9. Juin.....	4.669.560	4.396.113	4.835.360	4.381.712	13.134.143	12.104.152
10. Juillet.....	4.504.839	4 592.057	4.832.164	4.402.088	12.871.289	12.051.507
Totaux.....	51.873.364	45.842.031	45.030.081	41.241.734	12.871.289	12.051.507

Avec 4.500.000 hectolitres de sorties nouvelles, contre 4.600.000 l'an dernier dans le même temps, les sorties s'élèvent, pour les dix mois, à 51 millions 870.000 hectolitres (soit une moyenne de plus de 5 millions par mois) contre 45.840.000 pour la campagne précédente.

Les quantités soumises aux droits (consommation taxée) s'élèvent à 4 millions 830.000 hectolitres, comme le mois précédent, en augmentation de 400.000 hectolitres sur juillet 1925. Au total, 45 millions d'hectolitres, soit 4 millions et demi de moyenne mensuelle, au lieu de 41.240.000 pendant les dix premiers mois de la campagne précédente. Même augmentation de 400.000 hectolitres par mois par rapport à l'année 1924-1925, en moyenne !

Les stocks du commerce ont nettement décru encore de près de 500.000 hectolitres sur le mois dernier, de 800.000 hectolitres depuis mai. Ils sont cependant supérieurs de 800.000 hectolitres également à ce qu'ils étaient à fin juillet 1925.

Les pronostics faits sur l'abondance de la récolte future sont d'accord (pour une fois) pour annoncer une forte réduction sur le total de 1925. Les uns estiment la réduction à 10 millions d'hectolitres, Algérie comprise. Il est encore trop tôt pour donner des chiffres, même approximatifs. Mais il est bien certain que Coulure, Mildiou, Oïdium (surtout dans le Midi), Pyrale, Cochylis et enfin Eudémis ont sévi bien plus que l'an dernier, et cela un peu partout. Il se pourrait, si la consommation reste au même taux, que la France et l'Afrique du Nord ne produisent pas assez pour y faire face. Est-ce à souhaiter ? Nous ne le pensons pas.

H. A.

Lettre de la Confédération Générale des Vignerons aux Présidents des groupes viticoles du Parlement

Le Président de la Confédération Générale des Vignerons vient d'adresser aux Présidents des Groupes viticoles parlementaires la lettre suivante :

Narbonne, 5 août 1926.

« Monsieur le Président,

« Sur l'insistance affectueusé de mes collègues, j'ai accepté la lourde charge de la présidence de la Confédération Générale des Vignerons. A l'occasion de mon installation et de la prise de possession des services, nous avons été amenés, le Conseil d'administration et moi-même, à dresser au cours de notre précédente réunion le bilan de la dernière campagne qui coïncide avec une année de législature.

« En examinant si, à la suite de nos incessants efforts, nous pouvions inscrire à l'actif de la viticulture l'adoption et la réalisation de quelques-unes des principales mesures économiques depuis longtemps réclamées et que nous considérons, non point seulement comme utiles, mais comme absolument indispensables à l'amélioration de la situation viticole, j'éprouve le plus grand regret à inaugurer ma présidence par un premier acte public : constater d'abord le néant des résultats acquis au cours de la campagne, et déclarer ensuite que la viticulture, lasse des vaines promesses, vous demande, de la façon la plus instante, de redoubler d'énergie et d'efforts dans la défense de nos intérêts pour acheminer dans la voie des réalisations pratiques et durables les revendications qu'ensemble nous avons étudiées et présentées.

« Ces revendications, notre association les avait formulées en mars 1925, en complet accord avec les autres associations viticoles par la voie autorisée de la Commission Consultative Interministérielle de la Viticulture. Elles comprenaient notamment une révision douanière dans le sens d'une meilleure protection de la viticulture, le vote du régime définitif de l'alcool, la diminution du droit de circulation sur les vins, un abaissement des tarifs de transport par voie ferrée, la défense de la production viticole métropolitaine contre l'invasion croissante des vins de nos colonies de l'Afrique du Nord, la réforme du régime de l'expertise contradictoire et une meilleure application des lois sur la répression des fraudes.

« Quinze mois ont passé. Aucune de ces justes revendications n'ayant été prise en considération, le sort de la viticulture, loin de s'améliorer, s'est aggravé. La production intérieure reste toujours menacée par la concurrence étrangère et coloniale. Qu'une importante récolte survienne et c'est tout aussitôt l'avilissement des prix, la gêne et la misère pour le viticulteur tous les jours appelé à acquitter de nouveaux impôts. Et cela parce que par suite des lenteurs parlementaires, la Commission des Douanes n'a pas encore déposé sur le bureau de la Chambre son projet de révision des taxes douanières, parce que le Sénat n'a pas encore voté la proposition de loi Railhac portant relèvement des taxes douanières sur le vin et ses dérivés, adoptée à la quasi-unanimité par la Chambre des députés, parce que cette même haute Assemblée n'a pas encore inscrit à son ordre du jour la proposition de loi sur le régime définitif de l'alcool, parce qu'enfin le Parlement n'a fait encore aboutir aucune des mesures proposées.

« A l'heure actuelle, la situation financière de la France est très critique. La viticulture, comme toutes les autres branches de la production nationale, est prête à consentir les charges nouvelles que la nécessité impose. Mais le Gouvernement ne s'est pas contenté d'une augmentation de l'impôt sur les transports, ni de l'impôt sur des droits de circulation *déjà décuplés !*

« Quant à ses revendications justes et légitimes, qui ne nécessitent aucun sacrifice de la part des Pouvoirs publics, il n'en est nullement question.

« Le vin est de plus en plus rudement frappé, toujours de plus en plus mal défendu par nos gouvernants. Parmi les produits agricoles, c'est le vin seul qui supporte un droit de circulation qui est désormais multiplié *par le coefficient* 14 (1), alors que toutes les autres majorations de taxes ne doivent en aucun cas dépasser le coefficient 6 ; les réseaux ont toujours considéré le vin comme la bête de somme de leurs budgets constamment en déficit ; nos négociateurs ont toujours offert le vin comme rançon de tous les traités commerciaux.

« Un pareil état de choses ne saurait se perpétuer sans danger ; il vous appartient de demander de la façon la plus énergique et d'exiger d'un gouvernement qui ne craint point d'imposer à la viticulture des charges accablantes, la réalisation rapide des mesures qu'elle a réclamées depuis de longues années en même temps que le redressement des abus de tous ordres contre lesquels elle s'est toujours élevée.

« Par cet effort, pour la défense des intérêts légitimes de ces innombrables petits terriens qui produisent à grand'peine et à frais très élevés le vin naturel français, notre association veut pouvoir compter sur vous.

« Elle sera à vos côtés et vous apportera tout l'appui dont elle est capable et que les circonstances nécessiteront.

« Dans l'espoir que l'appel que je vous adresse au nom de notre association et de toute la viticulture méridionale sera entendu et favorablement accueilli, je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération la plus distinguée. « *Le Président* : MARIUS CATHALA. »

Principaux vœux du Congrès de Lyon (Lutte contre les ennemis des cultures)

Le Congrès National pour la « Lutte contre les ennemis des Cultures », réuni en Assemblée générale, après avoir entendu les rapports préentés les 28, 29, 30 juin 1926 ;

Considérant que rien ne doit être négligé pour conserver à la France son titre de Nation agricole, et que nous sommes imparfaitement organisés pour lutter efficacement contre les fléaux qui détruisent ou amoindrissent nos récoltes,

A l'unanimité, émet le vœu suivant :

1° Que le service de défense des cultures soit réorganisé de toute urgence sur la base des principes du décret du 24 novembre 1923, sur le Service Phytopathologique ;

2° Que dans chaque département, une organisation syndicale permanente de défense contre les parasites des cultures soit créée entre les exploitants avec le concours des services techniques des Assemblées intéressées au développement de la région ;

3° Qu'avec le concours de toutes les bonnes volontés, une propagande active soit faite pour vulgariser les meilleurs procédés de lutte contre les fléaux qui déciment la production nationale, notamment le rôle utile de nos auxiliaires ;

4° Qu'une réglementation intervienne au plus tôt dans la vente et la fabrication des produits insecticides et fongicides — de la nicotine en particulier, — afin qu'une garantie sérieuse soit apportée à l'agriculteur ;

5° Enfin, que le Parlement aborde, dès que possible, la discussion du projet

(1) Nous disons 16,6, le droit étant de 21 francs perçus pour l'Etat, *plus* 4 *francs* perçus pour les Départements et Communes. Une protestation vient d'être adressée, pour savoir si le droit *total* de circulation est de 25 francs ou de 21 francs. Les membres du Parlement *pensaient avoir voté* 21 francs ! (*N.D.L.R.*)

de loi « étendant aux animaux nuisibles et à tous les ennemis des cultures certaines dispositions de la police rurale concernant les récoltes et prévoyant dans certains cas l'exécution d'office par un syndicat de défense, des moyens de protection », projet de loi qui a été déposé par le Gouvernement le 13 novembre 1923, et qui a une importance capitale pour le développement de notre pays.

Le Congrès émet le vœu :

Que les préparations de *pyrèthre* et autres insecticides proposés pour l'agriculture soient examinées au point de vue de leur activité par les Laboratoires compétents et qu'une méthode de titrage physiologique soit examinée et mise au point par une Commission de Physiologistes et de Biologistes.

Le Congrès :

Après avoir entendu le rapport de M. Chappellier, Directeur de la Station de l'Institut des Recherches Agronomiques ;

Considérant :

Que les oiseaux peuvent rendre de très grands services dans la lutte contre les ennemis des cultures ;

Et que, si les producteurs du sol ne profitent pas, comme ils le devraient, du concours des oiseaux, c'est qu'on ne leur fait pas assez connaître le véritable rôle de ces auxiliaires ;

Emet le vœu :

Que des études et des expériences sur le rôle des oiseaux-auxiliaires et leur utilisation pour la défense des cultures soient entrepris par les Laboratoires et Stations officielles de recherches, ainsi que dans les champs d'expériences, les pépinières, des syndicats, des sociétés et des grandes compagnies de chemin de fer ;

Que des réserves et refuges ornithologiques, rationnellement organisés et entretenus, servent à éprouver, puis à vulgariser les meilleures méthodes de protection et de multiplication des oiseaux-auxiliaires ;

Que les résultats obtenus soient diffusés par une active propagande dans les milieux agricoles, viticoles, horticoles et forestiers ;

Et que cette propagande touche surtout l'école et les instituteurs ; qu'elle emploie, largement, l'éducation par la parole et par l'image : conférences avec projections fixes et animées, affiches, tableaux muraux, cartes postales, etc. ;

Considérant, d'autre part,

Que le plus gros échec à une utilisation profitable des oiseaux-auxiliaires est la destruction qui en est faite par l'homme, surtout dans certaines régions du Midi et du Sud-Ouest ;

Emet le vœu :

Que les lois et règlements qui protègent les oiseaux-auxiliaires soient strictement appliqués ;

Que les « tolérances » pour l'emploi d'engins et de modes de chasse très destructeurs, et d'ailleurs prohibés par les lois, soient de moins en moins accordées par les Pouvoirs publics et que leur disparition complète soit considérée comme une nécessité aussi bien d'ordre moral que matériel ;

Que, notamment, aucune autorisation de tuer, piéger, capturer, transporter, transiter, colporter, vendre, mettre en vente, vivants ou morts, des oiseaux non domestiques non déclarés nuisibles par les arrêtés préfectoraux, ne soit accordée pendant la période de reproduction, c'est-à-dire en dehors de la période normale d'ouverture de la chasse ;

Et que, pour donner satisfaction au désir de chasse, qui cause la mort des petits oiseaux dans les régions pauvres en gibier, un repeuplement de ces régions soit poursuivi, avec l'aide des Pouvoirs publics et des grandes compagnies de chemin de fer, par les associations communales et régionales de chasse, en le combinant avec l'organisation de « Réserves tournantes de chasse », réserves qui sont le meilleur moyen d'entretenir et de sauvegarder le gibier et qui, en même temps, favorisent la reproduction des oiseaux-auxiliaires.

Le Congrès émet le vœu :

1° Que soient constituées dans les régions oléicoles où l'olivier est encore une certaine source de richesse, des Associations obligatoires de défense contre les ennemis de l'olivier, en particulier contre les rongeurs du bois, la Teigne et la Mouche de l'olive (Dacus oleoe ou Keiroun) ;

2° Que soient facilitées, par l'octroi de quelques milliers de francs, les recherches en Tunisie des parasites du Dacus (opius concolor), en vue de leur acclimatation progressive dans la zone française de l'olivier.

Institut œnologique de France. Principes de vinification. — Bien vinifier est à la portée de tous quand on sait appliquer les méthodes rationnelles basées sur la science et consacrées par l'expérience ; mais il faut encore que le personnel chargé de les réaliser en comprenne tout l'intérêt ; de nombreux chefs d'exploitation ont obtenu une collaboration rapidement féconde de la main-d'œuvre, en l'instruisant, en particulier par des placards apposés dans les chais, celliers et cuveries, et résumant les principes directeurs de la vinification.

Une affiche visant ce même but et qui en est à sa 19e édition, rédigée par le professeur L. Mathieu, est adressée à tous les viticulteurs qui en font la demande à la Direction de l'Institut Œnotechnique de France, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise). Joindre 1 fr. 20 en timbres pour frais d'envoi individuels. Prix réduit par quantité pour les Associations.

Ecole d'Agriculture d'Antibes. — L'examen d'admission à l'Ecole d'Agriculture d'Antibes aura lieu, à la Préfecture de Nice, le jeudi 23 septembre.

Les candidats munis du certificat d'études primaires, ou de titres supérieurs, qui ne demandent pas de bourse, sont admis de droit.

La durée des études est de trois ans ; le prix de la pension est, momentanément, fixé à 1.400 francs.

Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur de l'Ecole, à Antibes (Alpes-Maritimes).

Marine nationale. Réadjudication à Rochefort. — Le 19 août 1926, à 15 heures, fourniture de 1.500 hectolitres de vin rouge à 9°. Délais de livraison : du 10 au 25 septembre 1926. Cautionnement : 5 %.

Pour renseignements, s'adresser à M. le Chef du Service des Approvisionnements, Subsistances et Habillement de la Marine, à Rochefort.

Institut Technique de Pratique Agricole. — Le Conseil de perfectionnement de « l'Institut Technique de Pratique Agricole » que préside M. Victor Boret et dont font également partie M. Jean Durand et M. Queuille, tous trois anciens Ministres de l'Agriculture, vient, sur la proposition du Comité des Professeurs, de conférer le diplôme d'*Ingénieur Technique d'Agriculture* aux élèves de l'I. T. P. A. (session 1925-1926) qui ont satisfait aux examens de sortie :

MM. Aveline, Bertin-Mourot, Binjamin, Mlle Bonjean, MM. Bonnanfant, Bossard, Boury, Camu, Clément, Bernard du Closel, Crouïgneau, Daudon, Dezermeaux, Ferras, Ferrez, Gérard de Saint-Hilaire, Gibert, Giroux, Hauriot-Colin, Hugues-Bonnat, Am. de Lur Saluces, Mahieu, Monteils, Nickelsen, Cl. Pierrre, Piketty, de Rincon Gallardo, Robin-Massé, Roux, Sloan, Terrasse, Mlle Terrier, MM. Tanchoux, Todoroff, Valez, Valin, Vannot, Verge.

La reprise des cours de la 10e promotion aura lieu le 4 octobre 1926.

Liste, par ordre de mérite, des candidats admis en 1926 comme élèves à l'Institut National Agronomique

Gros (René), Putod, Lavoinne, Roche (Jean), Plateau, Berthon (Roger), Moreau (Pierre), Rabu, du Pont, Arbaud, Pigé, de Mesnard, Potel, Lasnier-La-

chaise, Jacques (Paul), Lesage de la Haye, Alaux, Normand, Delaire (Raymond), Siloret, Cacaud, Roussel, Faure, Jorrand, Rousseau (Pierre), Plagnat, François, Vaille, Dillon, de la Lande de Calan, Parmentier, Mlle Deguy, Antoine, Fabre, de Viguerie, Piron, Rocher (Robert), Poupard, Boulangé, Mlle Delehedde, Guillochon, Sirvent, Chabrol, Fournols, Jourdan, de Cournuaud, Lefrançois (Pierre), Deleau, Combier, Jeaffreau de Lacroze, Allix, Drion, Desvaux, Gros (André), Héran, Thibaudet, Benech, Burnod, Perrier, Brenot (Maurice), Le Meltier, Adam, Ballu, Lacarelle, Perchat, Claude, Laplaud, Maurin, Joliet (André), Degommier, Leguillier, Doniol, Dussere, Barjot, Bonnamour, Morelle, Teisserenc, Schaeffer, Lauvray, de Moncuit, de Boiscuillé, Viney, Gazonnaud, Michel, Simonnot, Siriez, Dellenbach, Delaitre (Jean), Couleau, Frappier, Mary, Beaujour-Bourget, Cepede, Caubel, Rocher (Léon), Fontaine, Fourchy, Laborie, Thiry (Emile), Bar, Lalouette, Cuisin, Flekcher, Germain, Jullien, Maingot-Thuilleaux, Compin, de Roquette-Buisson.

La rentrée des élèves et l'ouverture des cours sont fixées au lundi 11 octobre 1926, à huit heures.

Bibliographie

L'Analyse des vins et l'interprétation des résultats analytiques en vue des transactions commerciales, ainsi que la répression des fraudes, par J. Henri-Fabre, professeur de chimie et d'œnologie à l'Institut agricole d'Algérie. (1 vol. 300 pages de format in-8 raisin, illustré de 160 photogravures ou dessins : En vente *chez l'Auteur*, à Maison-Carrée, Alger, et dans toutes les librairies agricoles.) Prix : 30 francs.

Ce livre fait suite aux *Procédés modernes de vinification* dont il a été publié trois éditions successives, et que l'Académie d'Agriculture de France a honoré d'une médaille d'or, en même temps que la Société des Agriculteurs de France lui décernait une médaille de vermeil.

M. J. Henri-Fabre est à la fois un praticien expérimenté des vinifications scientifiques et industrielles que l'on tend à généraliser avec succès dans l'Afrique du Nord, et en même temps un expert-chimiste distingué. Son nouvel ouvrage dont le long titre définit les objectifs principaux vient à son heure pour combler une véritable lacune de la bibliographie agricole française : il décrit d'une part avec une clarté parfaite (en s'aidant de nombreuses figures explicatives) les méthodes officielles ou non officielles qu'il est le plus avantageux d'utiliser pour baser les transactions commerciales et pour déceler diverses fraudes. Il explique, d'autre part, *comment on doit interpréter les résultats analytiques obtenus.*

Ce livre est susceptible d'intéresser au plus haut point : 1° les étudiants, les viticulteurs et les commerçants en vins voulant s'initier sans trop de peine à la connaissance des analyses de vins ;

2° Les chimistes professionnels qui y trouveront les fruits d'une expérience approfondie, ainsi que diverses précisions techniques.

3° Les avocats, les magistrats et les experts auxquels incombe la tâche souvent délicate d'assurer l'application correcte des nombreux textes de lois, de décrets et de règlements officiels existant de nos jours en France, pour définir ou pour réglementer les *vins « naturels », « loyaux » et « marchands »*.

*
* *

Les Moûts concentrés, par L. Mathieu, Directeur de l'Institut Œnotechnique de France. — 1 broch. 30 pages (26,5 × 18).

Les moûts concentrés attirent de nouveau l'attention des producteurs à la recherche de l'écoulement de leurs récoltes croissantes. Tous ceux qui s'intéressent à la concentration liront avec profit cette publication où sont traités tous les points concernant les concentrés : historique, procédés de concentration par le gel, la chaleur, conservation, types divers et leurs usages acquis ou possibles. L'action de la chaleur et du froid sur les moûts sont exposés en détail ainsi que les règles que la science et l'expérience conseillent pour l'ob-

tention de concentrés de qualité. Faut-il ajouter que la lecture de cette brochure justifie les légitimes désirs d'une législation si longtemps attendue autorisant et favorisant cette nouvelle industrie.

En vente à l'Institut Œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris. Franco poste recommandé : 4 fr. 60. Etranger : 5 fr. 75.

*
* *

Les bâtiments vinaires (caves, celliers, chais), par R. Brunet, ingénieur-agronome, professeur à l'Ecole supérieure de Commerce de Paris. 1 vol. in-16 de 365 pages avec 78 figures. Franco : 19 fr. 50 (Librairie J.-B. Baillière et fils, 19, rue Hautefeuille, à Paris).

Le nouveau volume que M. R. Brunet consacre dans l'*Encyclopédie agricole Wery* aux Bâtiments vinaires (caves, celliers et chais), sera accueilli avec faveur par tous les viticulteurs comme par les négociants en vins. Tous connaissent l'importance du bon aménagement de ces bâtiments pour la bonne fabrication comme pour la bonne conservation des vins.

Voici un aperçu des matières traitées dans ce volume :

Emplacement et orientation des bâtiments vinaires. Plan et dimensions.

Construction : travaux de terrassement et de maçonnerie : moellons, briques, pierres de taille, béton, béton aggloméré, béton armé, pisé, revêtement des maçonneries ; dispositions pour assurer une température constante : épaisseur des murs, fondations. Voûtes et planchers des caves. Aménagement des cours et des chemins d'accès : portes, fenêtres, soupiraux. Organes de ventilation. Aménagement du sol et circulation des eaux. Aménagement des étages. Toitures : couvertures, charpentes, ignifugation des charpentes, fermes métalliques.

Les cuves : en ciment, en maçonnerie, en béton, en sidéro-ciment, en briques.

L'entretien des caves : aération, surveillance du cellier pendant le cuvage.

Le gros outillage des chais commerciaux : la réception des vins. la filtration et la circulation des vins ; les voies ferrées, les transporteurs aériens, les plans inclinés, les toiles transporteuses ou tapis roulants, les transporteurs par gravité.

L'ouvrage se termine par la description d'un certain nombre d'installations modèles de caves coopératives, de caves et de celliers de grands domaines, de chais de grandes entreprises dans le Midi, en Algérie, dans le Bordelais, la Bourgogne, la Champagne et d'entrepôts parisiens.

*
* *

A l'occasion du centenaire de Grignon, vient de paraître un important ouvrage dû à la collaboration de MM. Risch, Bretignière, Guicherd et Jouvet, intitulé :

Grignon
(Le Château et l'Ecole)

Les auteurs ont retracé l'historique du joli domaine de Grignon, devenu propriété de l'Etat et de l'Ecole d'Agriculture dont le renom dépasse les frontières de la France.

Ce livre abondamment orné de photographies et de hors-textes renferme une documentation complète sur la vie, l'organisation, l'exploitation, les résultats et les nombreux débouchés de cette florissante école. Le programme détaillé des cours théoriques et surtout pratiques que les élèves suivent ne manquera pas d'attirer l'attention des familles désireuses de choisir pour leurs jeunes gens une situation aussi brillante qu'agréable.

On peut trouver ce très intéressant volume de 300 pages 23 × 15, au prix de 20 francs, chez l'éditeur : Aux éditions de la Bonne Idée, 152, rue de Vaugirard, Paris (XVe) ; à l'Ecole de Grignon et dans toutes les librairies.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : 8° de 1 fr. 60 à 1 fr. 70 le litre.

Vins rouges : Midi 8°, 125 à 128 fr ; 10°, de 153 à 156 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* » fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux » francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux » francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 365 à 420 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de » à 350 francs. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil, grand vin rouge de 500 à 575 francs. Vins blancs, de 400 à 540 francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets 1925, de 150 à 250 francs ; supérieurs de 175 à 280 francs. Vins blancs 1925 nu, de 400 à 500 francs. Vins blancs supérieurs 1925, de 700 à 900 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 450 à 550 fr. Gros plant, de 250 à 320 francs. Muscadet supérieur 1924, 550 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré.

Midi. — *Nîmes (10 août 1926).* — *Cote officielle :* Pas de marché. Vins rouges : Récolte 1925, de » fr. » à 13 fr. » le degré. Costières, récoltes 1925, » fr. à » fr. » le degré, Clairettes, de » fr. » à » fr. le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à 12 fr. » le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, » fr. » à » fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, 750 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 420 à » francs. Trois-six de marc à 86°, 720 à » francs. Vins à distiller » fr. » à » franc le degré.

Montpellier (10 août). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 107 à 138 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 12 fr. à 12 fr. 25 le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. le degré. Trois-six à 86°, de 740 à » francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, » à » fr. les 100 kilos, tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, » fr. » le degré.

Béziers (13 août). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 8 à 10°, de 13 fr. » à 13 fr. 25 le degré logés ; vins rosés, de » fr. » à » fr. » le degré logés. Picpoul, de » fr. » à » fr. ». Trois-six de vin, 86°, 730 à 740 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 500 à » fr. ; trois-six de marc 86°, 710 à 715 francs. Eau-de-vie de marc, 425 francs.

Pézenas (7 août). — Vins rouges 1925, logés, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré ; Vins, rosés, de 12 fr. » à 12 fr. 50 le degré. Picpoul, » fr. » à » fr. le degré. Clairette manque » fr. » à » fr. degré. Trois-six de vin 86°, » fr. à » francs. Eau-de-vie de vins 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 8 août 1926.

Récolte 1925, de 9 à 11°, de » à » francs ; de 11 à 12°, de » à » francs avec appellation d'origine Minervois, 13 fr. 50 le degré.

Carcassonne (14 août 1926). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 8 à 11°, de 105 à 140 francs. Alcools, trois-six vin, de 86° à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » francs l'hectolitre.

Perpignan (14 août). — Vins rouges, récolte 1925, 13 fr. » le degré. Trois-six de vin à 86°, 745 francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 210 fr. » à 212 fr. » ; orges, 130 fr. à 133 fr., escourgeons, 123 fr. à 126 fr. ; maïs, 135 à 140 fr. » ; seigle, 140 à 148 fr. ; sarrasin, 180 fr. à » fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 107 fr. à 111 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 219 fr. 79. — Buenos-Ayres, 186 fr. 95. — Chicago, 182 fr. 26. — Sons, 78 fr. 00 à 82 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kilos, Hollande, 115 fr. ; jaune commune, de » à » fr. ; Saucisse rouge, de 80 à 120 fr. ; chair blanche, du Midi, de 55 à 60 fr. — St-Malo, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 110 à » francs ; paille d'avoine, de 70 à » fr. paille de seigle, » à » fr. ; luzerne, 280 à » fr. ; foin, 230 à » fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 180 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 140 fr. » (Marseille) ; palmistes 130 fr. 00 ; de coprah, 138 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 900 à 925 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 730 à 750 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 322 fr. » à » fr.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 15 fr. 50. — Veaux, 5 fr. » à 12 fr. 50. — Moutons, 4 fr. 50 à 24 fr. 00. — Porcs, 10 fr. à 17 fr. 00.

Crème de tartre 875 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 15 à 2 fr. 40 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 85 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 14-12 % de potasse, 10 fr. 40 ; sylvinite riche 20 % de potasse, 16 fr. 70 ; sulfate de potasse 48/46 %, 94 fr. ; chlorure de potassium, 49 % 68 fr. 50. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 10,15/6 à £ 11 6/6. — Nitrate, de potasse (90/95 d'azote), 310 à 325 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 205 à 213 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 34 fr. 75 à 35 fr. 25 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 56 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 61 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 146 fr. 25.

Sulfate de cuivre, de 360 à 400 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 33 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 140 à 150 fr. — **Soufre trituré**, 120 à 130 fr. — **Chaux**, 33 %, 27 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : les 100 kilos, Pêches Midi, de 350 à 900 fr. — Raisins Midi 300 à 500 fr. — Abricots Midi, de 900 à 2.000 fr. — Citrons d'Italie : 40 à 70 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de » à » fr. — Bananes Canada le régime, 120 à 200 fr. — Ail, 320 à 400 fr. les 100 kilos. — Champignons, 500 à 1.400 fr. — Aubergines, 30 à 60 fr. le cent. — Epinards, 130 à 160 fr. les 100 kilos. — Pois verts de Paris, 170 à 260 fr. — Laitues 15 à 60 fr. le cent. — Choux-fleurs Paris, 100 à 300 fr. le cent. — Tomates du Midi, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts du Midi, de » à » fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Oignons, 125 à 175 fr. les 100 bottes. — Poires choix, 400 à 800 fr. les 100 kilos. — Poires communes, 150 à 350 fr. les 100 kilos. — Artichauts, Breton de 30 à 115 fr. le cent. — Amandes vertes, 350 à 550 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 8 au samedi 14 juillet 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	20 »	10 »	15 »	»	.... 8....	27 »	18 »	22. 5	»
Lundi.....	20 »	10 »	15 »	»	.... 9....	25 »	» »	» »	»
Mardi.....	24 »	11 »	17. 5	»	....10....	31 »	15 »	23 »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....11....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	23 »	12 »	17. 5	0. 2	....12....	25 »	18 »	21. 5	»
Vendredi..	21 »	11 »	16 »	»	....13....	29 »	12 »	20. 5	»
Samedi....	25 »	13 »	19 »	»	....14....	35 »	19 »	27 »	0. 1
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche.	18 »	9 »	13. 5	8	.... 8....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	17 »	8 »	12. 5	0. 5	.... 9....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	21 »	8 »	14. 5	»	....10....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....11....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	19 »	13 »	16 »	8	....12....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	21 »	8 »	14. 5	»	....13....	» »	» »	» »	»
Samedi....	24 »	» »	» »	»	....14....	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	24 »	11 »	17. 5	2	.... 8....	25 »	9 »	17 »	»
Lundi.....	22 »	9 »	15. 5	»	.... 9....	23 »	9 »	16 »	»
Mardi.....	23 »	8 »	15. 5	»	....10....	28 »	9 »	18. 5	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....11....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	24 »	12 »	18 »	29	.... 12....	22 »	10 »	16 »	1
Vendredi..	24 »	9 »	16. 5	»	....13....	26 »	12 »	19 »	»
Samedi....	25 »	11 »	18 »	»	....14....	» »	» »	» »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	30 »	17 »	23. 5	»	.... 8....	22 »	10 »	16 »	»
Lundi.....	24 »	12 »	18 »	»	.... 9....	21 »	17 »	19 »	»
Mardi.....	29 »	12 »	20. 5	»	....10....	26 »	11 »	18. 5	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....11....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	27 »	17 »	22 »	16. 6	....12....	22 »	12 »	17 »	»
Vendredi..	29 »	17 »	23 »	»	....13....	23 »	11 »	17 »	1
Samedi....	» »	16 »	» »	»	....14....	25 »	14 »	19. 5	»

Le Gérant : **P. Nevru.**

PARIS. — SOC. G^R D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.